National

取扱説明書

IH ジャー炊飯器 家庭用

1.0Lタイプ 品番 SR-FG10A
1.8Lタイプ 品番 SR-FG18A

●このたびは、IH ジャー炊飯器をお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
●この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
特に「安全上のご注意」（4～5ページ）は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にお使いください。
お読みになったあとは、保証書と一緒に大切に保管し、必要なときにお読みください。
保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

上手に使って上手に節電

保証書別添付

お米の量に合わせた正確な水加減が誰でも簡単に…。 & 全面打ち出し銅釜でおいしく炊飯

お米を正確に計量し最適な水加減を光でお知らせする

「お米計量」と「水加減お知らせサイン」

内なべに入れたお米の量をはかり、
水を入れると「水加減お知らせサイン」で
正確な水加減を分かりやすく表示し、
毎日お好みのかたさのごはんが炊けます。

使用できるコース

白米　早炊き　無洗米　すし

内なべの水位線で水加減をして炊飯する
こともできます。　（➡P16）

高火力を引き出し、お米の一粒一粒にしっかり熱を伝える

「全面打ち出し銅釜」

ステンレスをはるかに上回る発熱性と、
ステンレスに比べて13倍の熱伝導を持つ
銅が高火力をすばやく釜全体に均一に
広げ、包み込んで炊きあげます。

全面打ち出し銅釜

保温のごはんも、しっとりおいしく

「最適保温」

ごはんの残量に応じた火加減で少量でも
黄変・乾燥を抑えてやさしく保温します。

浸水させてもベタつかず、おいしく炊ける

「浸し米おまかせ」炊飯と「浸し米」炊飯

（➡P15）

浸水しすぎによるベタつきや、こげをおさえて
シャッキリしたごはんが炊けます。

「浸し米おまかせ」炊飯は、浸水時間と水温に
応じて最適な炊飯時間を自動的に調節をして
炊飯をします。

浸水時間		長い←→短い
炊飯時間	白米	約32分～48分
	無洗米	約32分～48分

「浸し米」炊飯は、前炊き時間を短縮して、
ベタつきを抑えながらふっくら炊きあげます。
<ご自身でお好みの浸水時間を計って炊飯してください>

液晶文字が見やすい

「ホワイト液晶」

表示部に明るく見やすいホワイトバック
ライト液晶を採用しました。
文字を黒色にすることにより視認性を
アップし、暗いところでも表示文字が
読みやすくなりました。

お手入れカンタン

「クリスタルパネル」と「クリアフレーム」

クリスタルパネル

汚れが気になる操作部に、当社独自の3層一体構造の「クリスタルパネル」を採用。サッとひとふきするだけでお手入れができます。

ふた加熱板

外して丸洗いができます。

クリアフレーム

内釜の周りに丈夫で、お手入れのしやすいステンレスを採用しました。

気になるニオイや汚れのお手入れに

「お手入れ機能」

（➡P29）

もくじ

安全上のご注意

必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

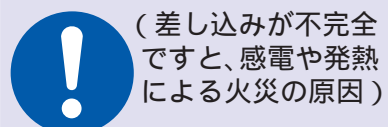
警告	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
注意	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。
（下記は絵表示の一例です。）

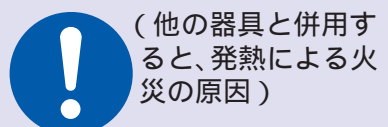
	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

警告

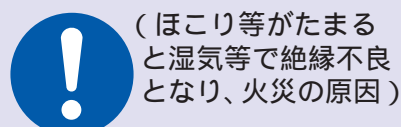
■電源プラグは根元まで確実に差し込む

（差し込みが不完全ですと、感電や発熱による火災の原因）

●傷んだプラグ・ゆるんだコンセントは使用しない。

■定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う

（他の器具と併用すると、発熱による火災の原因）

●延長コードも、定格15A以上のものを単独使用する。

■電源プラグのほこり等は定期的にとる

（ほこり等がたまると湿気等で絶縁不良となり、火災の原因）

●電源プラグを抜き、乾いた布でふいてください。

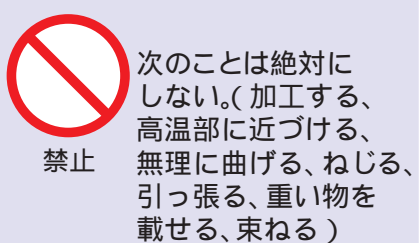
■ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない

ぬれ手禁止

（感電の原因）

■電源コードや電源プラグを傷つけない

禁止

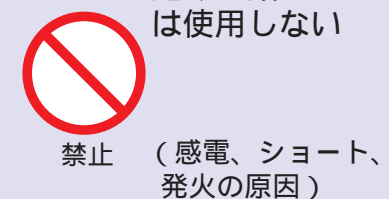
次のことは絶対にしない。（加工する、高温部に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、束ねる）

（傷んだまま使用すると、感電やショート、火災の原因）

●修理は、お買い上げの販売店または、修理相談窓口にご相談ください。

■電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない

禁止

（感電、ショート、発火の原因）

■蒸気口に顔や手を近づけない、特に乳幼児にはさわらせない

（やけどの原因）

■吸排気口やすき間に、異物を入れない

禁止

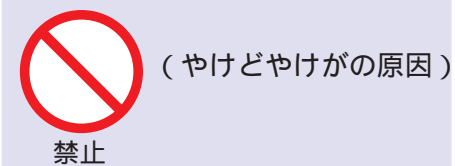
特にピンや針金等の金属物など

（感電や異常動作の原因）

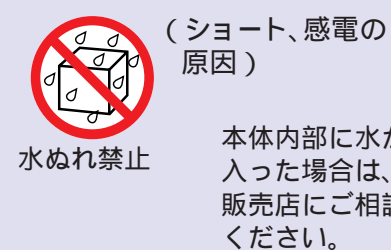
警告

■子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない

禁止

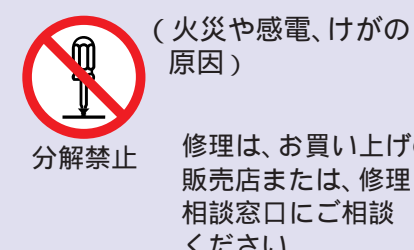
（やけどやけがの原因）

■水につけたり、水をかけたりしない

水ぬれ禁止

（ショート、感電の原因）

●本体内部に水が入った場合は、販売店にご相談ください。

■絶対に改造や分解、修理をしない

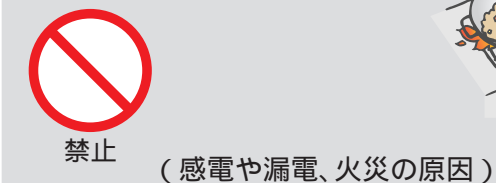
分解禁止

（火災や感電、けがの原因）

●修理は、お買い上げの販売店または、修理相談窓口にご相談ください。

注意

■水のかかる所や火気の近くで使わない

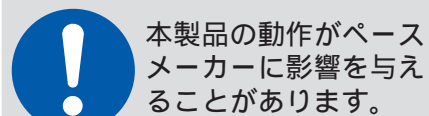
禁止

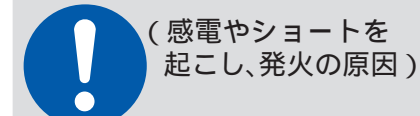
（感電や漏電、火災の原因）

■使用中や使用直後は、高温部に触れない

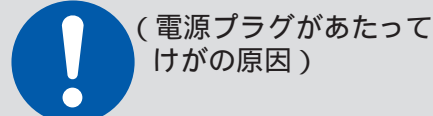
接触禁止

（やけどの原因）

■植込み型ペースメーカー等をお使いの方は、医師とご相談ください

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

■電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持って抜く

（感電やショートを起こし、発火の原因）

■電源コードを巻き取るときは、必ず電源プラグを持つ

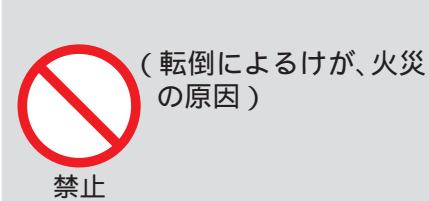
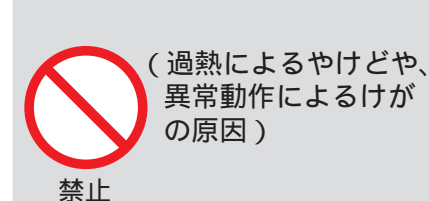
（電源プラグがあたってけがの原因）

■不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使わない

禁止

（転倒によるけが、火災の原因）

■専用の内なべ以外は入れない

禁止

（過熱によるやけどや、異常動作によるけがの原因）

■使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く

電源プラグを抜く

（絶縁劣化による感電、漏電火災の原因）

■本体を持ち運ぶときは、フックボタンに触れない

接触禁止

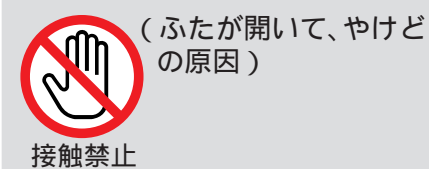
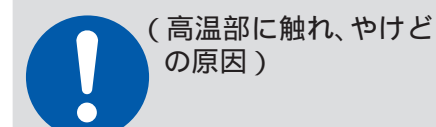
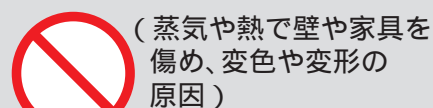
（ふたが開いて、やけどの原因）

■お手入れは冷えてから行う

（高温部に触れ、やけどの原因）

■壁や家具の近くで、使わない

禁止

（蒸気や熱で壁や家具を傷め、変色や変形の原因）

●収納キャビネットなどをお使いのときは、蒸気がこもらないようにしてください。

お使いになる前に

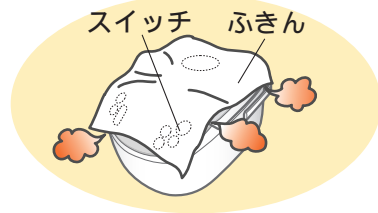
使用上のお願い

使用上のお願い

故障や誤動作を防ぐために…

本体故障の原因

■じゅうたん、電気カーペット、テーブルクロス（ビニール製）など熱に弱い物の上で使わない
本体温度が上昇し、故障の原因となります。

■使用中は、ふたの上にふきんや熱いものを置かない
蒸気がこもり、ふたが変形したり、スイッチが故障する原因となります。

■磁石を炊飯器の上に置かない
誤動作の原因となります。

■直射日光が当たる所で使わない

■内なべは炊飯器以外には使わない

■炊飯中はふたが熱くなるのでふれない

■磁気に弱いものを近づけない
記憶が消えたり、雑音が入ることがあります。
●磁気カード（キャッシュカード、定期券など）
●磁気テープ（カセットテープなど）
●無線機器（テレビ、ラジオなど）

計量誤動作の原因

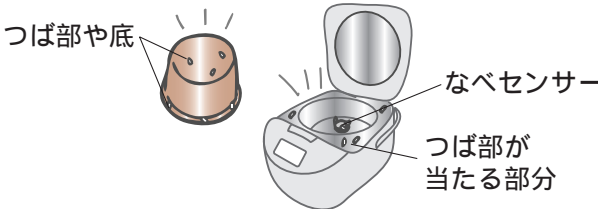
■「お米計量」でお米や水以外のものをはからない
計量部の故障の原因となります。

■不安定（傾斜・凹凸）な台の上で使わない
お米の計量や水加減（水量）が安定せず正しく機能しません。

■振動のある所で使わない
お米の計量や水加減（水量）が安定せず正しく機能しません。

■IHクッキングヒーターの上や食器洗い乾燥機・携帯電話のそばで使わない
ノイズによる計量の誤動作をしたり、故障の原因となります。

■複数台を使用するときは内なべとの組み合わせを替えて使わない
計量が正しくできません。

■ごはんつぶなど、異物をつけたまま使わない
故障や計量のできない原因となります。

■エアコンや扇風機などの風が内なべにあたる所で使わない
内なべに入れた水が振動し、水加減（水量）が安定せず 正しく機能しません。

※水加減（水量）が安定しないときは、「水加減お知らせサイン」のランプがちらついたり、点灯の位置が極端にずれたりします。

お願い 店頭用モードの解除について

●お使い始めに電源プラグをコンセントに差して液晶表示が点灯、消灯を一定の周期で繰り返すときは、店頭用のモードに設定されていますので右記の手順で解除をしてください。

1 コース を1秒以上押す（ピッとブザーが鳴るまで）

2 取消切 を押す（解除完了です）

内なべを傷めないために…

フッ素樹脂（内　面）

■食器類（スプーン・フォーク）を入れない。
■すしめしのとき、内なべで酢を混ぜない。
■調味料を使った場合は、すぐに洗う。
■泡だて器などで洗米しない。
■金属製のおたまは使わない。
※フッ素樹脂被膜は、ご使用により摩耗しますので、大切にお使いください。

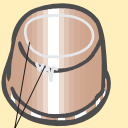
内なべはスポンジで洗う！

内なべで食器類を洗わない。

内外面共通

■たたいたりこすったりしない。
■みがき粉や金属たわし、ナイロンたわしで洗わない。

銅（外　面）

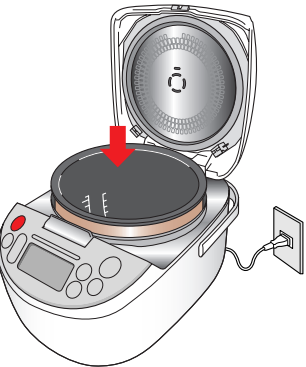
■緑色のさびや、さびと熱による変色が発生することがありますが、性能や人体への影響など問題はありません。
■さびで変色した場合は、酢で軽く拭き取り、水洗いすると色が戻ります。
■使用頻度によって浅いキズやなべ底のメッキの摩耗で下地が見えることがありますが、性能に問題はありません。

メッキの摩耗

お願い

●フッ素樹脂被膜のはがれ（人体に害はありません）や変形時は、ナショナル商品取扱店で購入できます。
●1.0Lタイプ：ARE50-861　●1.8Lタイプ：ARE50-860

内なべを替えたときは重量の「0点合わせ」をしてください

■内なべを交換（新規で購入）された場合は、お使いになる前に次の手順で必ず「0点合わせ」をしてください。

手　順
①電源プラグをコンセントに差す。
②内なべを本体にセットする
③ふたを開けたまま、「お米計量」キーを3秒以上押す。（ブザーがピーッと鳴れば完了です）

お願い
●「0点合わせ」をするときは、内なべに異物や水分が付着していないことを確認してから、内なべだけを本体にセットして操作してください。（計量誤差の原因となります）
●「0点合わせ」をしないと、お使いになるときにお米の計量や水加減に誤差が発生し、ごはんがうまく炊けません。

●「0点合わせ」をするときは、左ページの「計量誤動作の原因」の内容をよくお読みの上、行ってください。

ふっくらごはんを炊くコツ

1 いいお米を選ぶ
●つやがあり透き通っている！
●割れ米が少ない！
●保存は、冷暗所で！
●精米後は、できるだけ早く！
（夏は半月以内に使う）

2 お米は正しくはかる
●必ず、付属の計量カップ（180ml）で！
●計量米びつでは、誤差がでることがあります。

3 手早く「とぐ」
●1回目はたっぷりの水を入れとがずに素早く水を捨てる。
●表面の米ぬかを洗い流すようにやさしくとぐ。

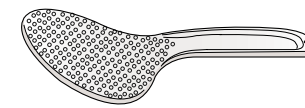
4 ざる上げ放置をしない
●米が割れて、べちゃつきの原因になります。
●ざる上げや水に浸さなくても、すぐ炊けます。

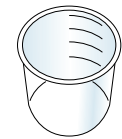
5 正しく水加減
●水加減は平らな所で正確に！
●お湯やアルカリ水のpH9以上は、使わないでください。
（べちゃつきや、黄変の原因）

6 炊きあがったらすぐにほぐす
●むらす必要は、ありません。
●余分な水分が逃げ、ふっくらおいしくなります。

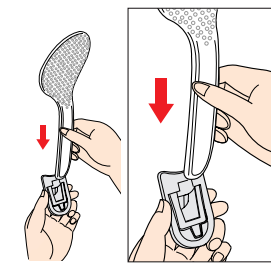
この炊飯器は 2 のお米の計量を内なべにお米を入れた状態でおこない、入れたお米の量に合った 5 の水加減（水量）を「水加減お知らせサイン」のランプ点灯でお知らせします。
（使用できるコースは「白米」「早炊き」「無洗米」「すし」の4コースです）

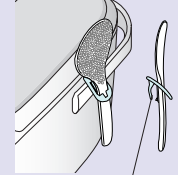
付属品と各部品のセットを確認する

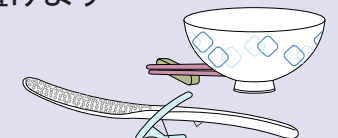
付属品（しゃもじ・しゃもじホルダー・計量カップ）

しゃもじ

しゃもじホルダー

計量カップ（180ml）

しゃもじホルダーの使いかた

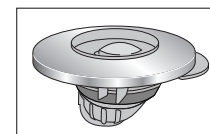
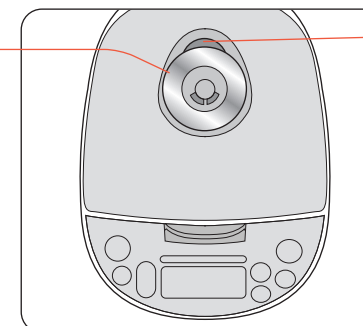
■しゃもじにセットする
ごはんをよそう面を表に向け、しゃもじホルダーの「⇩⇩」のある面からしゃもじを奥まで挿入する。

「しゃもじホルダー」と書いてある面から挿入しないようにご注意ください。

しゃもじを使わないとき
■フックを本体のハンドルに掛けられます。

しゃもじホルダーのフック

■フックを支えにして卓上に置けます

ストッパーの位置は 上側 に合わせてください。

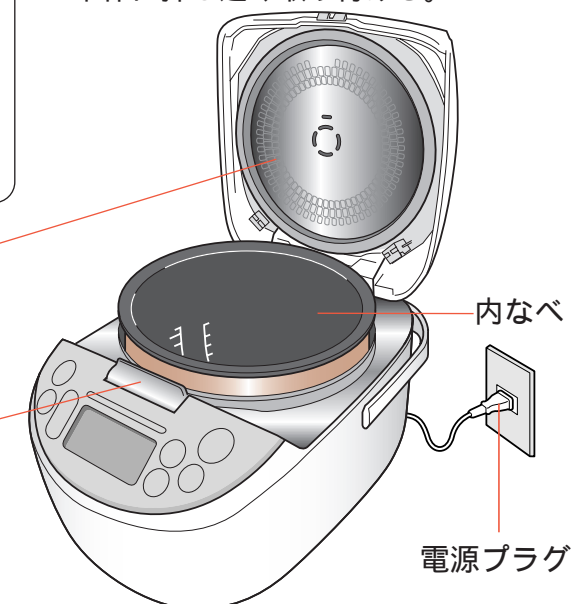
ごはんをよそうとき
しゃもじにしゃもじホルダーを付けたままお使いいただけます。

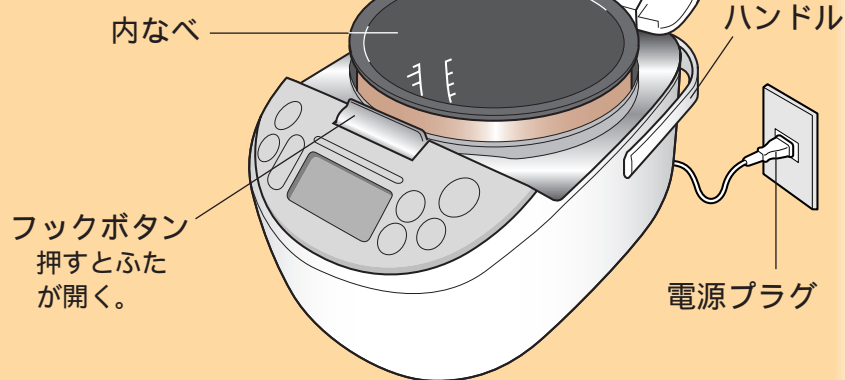
しゃもじホルダーがごはんに触れるときは、しゃもじホルダーの位置をストッパーの下側に変える。

よそったあとは、ストッパーの位置を上側に戻す。

蒸気ふた

●蒸気ふたの取り付けかた
（➡ P28）

蒸気ふたの半円状突起部
蒸気ふたの半円状突起部を後方に向けて本体に押し込み取り付ける。

ふた加熱板
●ふた加熱板の取り付けかた
（➡ P29）

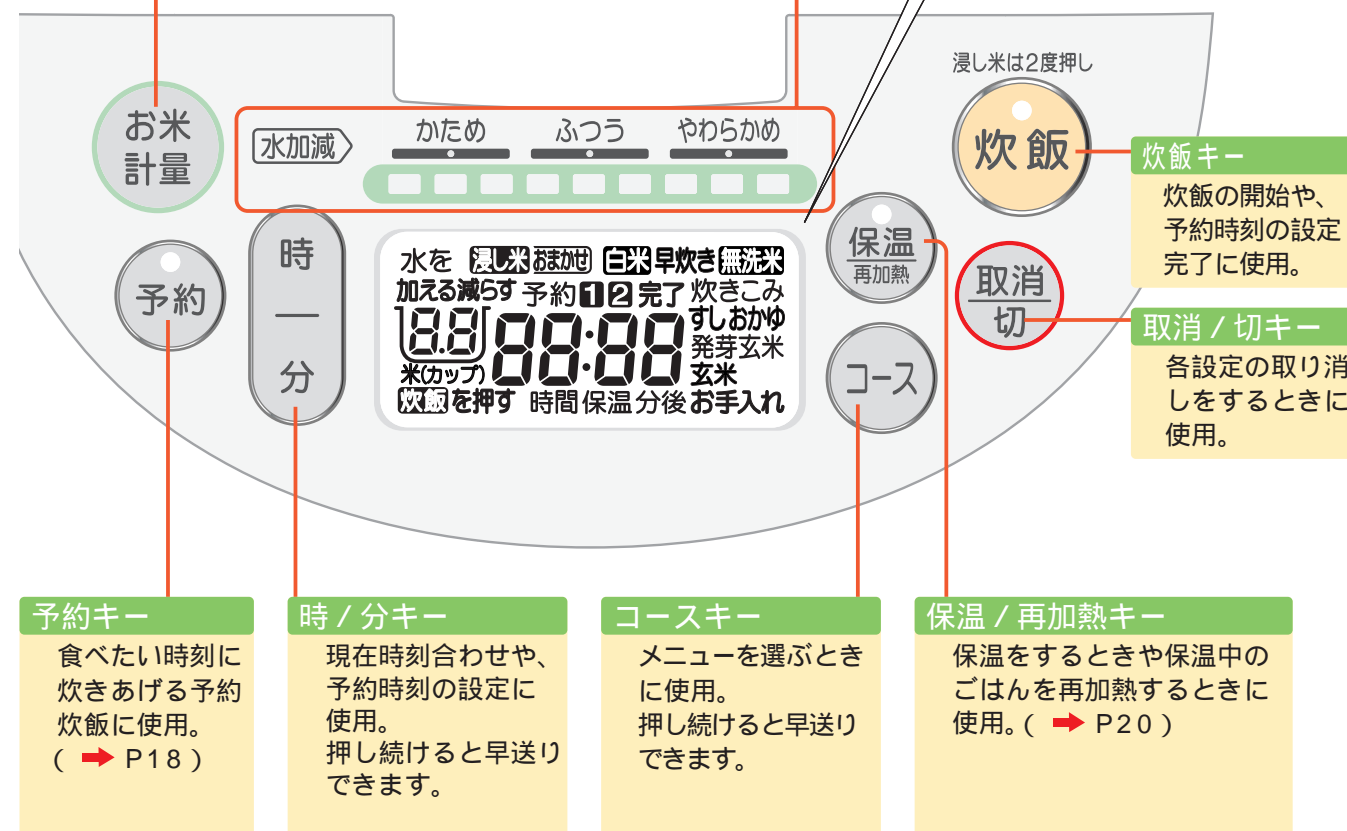
フックボタン
●押すとふたが開く

お願い
計量を正しくするために
購入後、初めてお使いになるときは電源プラグをコンセントに差し、そのあと内なべを取り出す操作を必ず行ってください

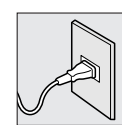
各部の名前とはたらき

炊きたいメニューの「コース」と内なべの「水位線」

「お米計量」使えるコースと使えないコース

炊きたいメニュー	コース	内なべの水位線	お米計量 水加減お知らせサイン
白　米	白　米	白　米	○
（白米・無洗米）早炊き	早炊き		
無 洗 米	無洗米		
炊きこみごはん	炊きこみ	白米	×
炊きおこわ		炊きおこわ	
すしめし	す　し	すしめし	○
全 が ゆ	おかゆ	おかゆ「全」	×
5分がゆ		おかゆ「5分」	
発芽玄米	発芽玄米	白米	
玄　米	玄　米	玄　米	

「白米」「早炊き」「無洗米」「すし」コースの水位線は「水加減お知らせサイン」で水加減しないときにお使いください。

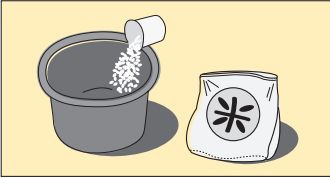
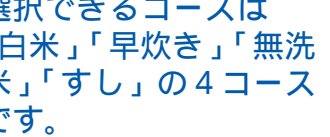
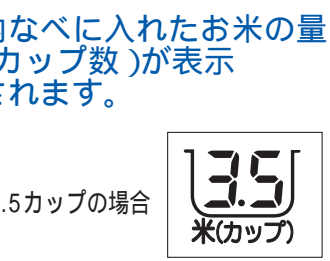
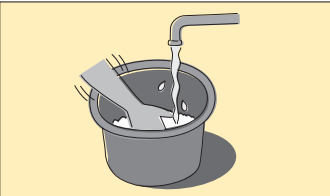
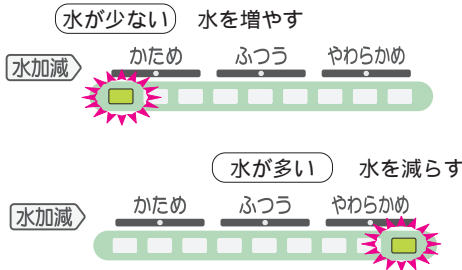
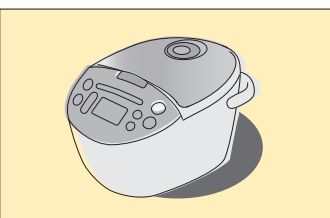
表示部（表示のすべてを表していますが、お使いになる中でこのような表示はしません）

現在時刻の合わせかた

例：午前7:00を午前8:30に合わせるとき

8:30

1 **電源プラグを差し込む。**

2 **時 または 分 キーを1秒以上押し、「ピッ」とブザーが鳴ったらキーから指を離す。**
●時・分が点滅します。

3 **時 キーを押して8に合わせ、**
分 キーを押して30に合わせます。
合わせた後、点滅が8秒間して時刻合わせ完了です。

●時・分キーは押し続けると早送りができます。
●24時間表示の時計です。　夜中の12時は0：00に、昼の12時は、12：00に合わせてください。
●炊飯や保温及び予約中は時刻合わせはできません。

「お米計量」を使って炊飯する

■内なべに入れたお米の量をはかり、水を入れると「水加減お知らせサイン」の点灯位置が変わり、そのお米の量に適した水加減をわかりやすく表示します。

操作をしていただく上でのお願い

1 とぐ前のお米を内なべに入れる

●といでしまったときは、内なべの水位線で炊飯してください。（➡ P16）

2 電源プラグをコンセントに差し、内なべを本体にセットする

●内なべの底部や本体のセットする面に異物がないか確認してください。
（正確なお米の量がはかれない原因）

●内なべを本体にセットするときは落下させたり、衝撃を加えたりしないでください。
（本体底部の計量部が故障する原因）

3 コース を押し、使いたい「コース」に合わせる

選択できるコースは「白米」「早炊き」「無洗米」「すし」の４コースです。

●コースは「お米計量」と「水加減お知らせサイン」を使う前に選択してください。
あとで選択すると、そのコースに合った水加減ができません。

●お使い始めは「白米」コースに合わせています。
「白米」「無洗米」コースは、使用すると記憶されます。

選択したコースが点滅します。

4 ふたを開けたまま お米計量 を押す

「水加減お知らせサイン」が「かため」の位置で点滅します。

内なべに入れたお米の量（カップ数）が表示されます。

〈3.5カップの場合〉

●お米の量を変えた場合は、必ず お米計量 を押す。

●お米計量をするときは手や指で、本体や内なべに触れないでください。
（荷重や振動で正確なお米の量がはかれません）

●お米がうまくはかれないとき（入れたお米の量との差が大きい）は、内なべを取り出して2秒以上待ってから再度、内なべを本体にセットし「お米計量」キーを押してください。

お米の量が炊飯できない量のとき

●お米の量が炊飯可能な最小量より少ないとき
「水加減お知らせサイン」のランプが点滅しません。
【炊飯できる量までお米を追加し再度、計量してください】

●お米の量が炊飯可能な最大量より多いとき
「U21」を表示し、「ピー」音が4回鳴ります。
【炊飯できる量までお米を減らし再度、計量してください】

5 内なべを取り出す お米をとぎ、水位線よりも少なめの水加減をする

●内なべの水位線よりもやや少なめに、おおよその水加減をしてください。
●別容器でお米をといでも問題ありませんが、水加減するときは内なべにお米を戻してください。
●内なべを取り出したときに「ピー音」が2回鳴り、お米のカップ数表示が変わる場合があります。
これはお米の計量が正しくできなかったときに報知していますが、「ピー音」の報知後に正確なカップ数に表示が変わります。

6 内なべを本体にセットし お好みの水加減にする

点灯の位置を確認しながら、水を加えたり、減らしたりする。

「ふつう」の位置に水加減が合っています。

水加減の点灯の位置が内なべの水位線の位置と合わない場合がありますが、「水加減お知らせサイン」の点灯位置でお使いください。

お米の量に対して水が少ないときや、多いときは「かため」または「やわらかめ」が点滅します。

水が多い 〈水を減らす〉
水加減 かため ふつう やわらかめ

●水加減をしたあとに 取消/切 を押すと
合わせた水加減が取り消されますが、そのまま「炊飯」キーを押すと炊飯できます。

●水加減をしたあとに お米計量 を押すと
カップ数が増えたり、「U21」を表示したりします。「取消/切」キーを押したあと、「炊飯」キーを押せばそのまま炊飯できます。

●「水加減お知らせサイン」のかため・ふつう・やわらかめは目安であり、点灯の位置はかたさが均等に変わるわけではありません。また、お米の銘柄や質、コースによってかたさは異なります。

7 水加減が終わったら ふたを閉める

ふたを閉めることで水加減の設定が完了します。

●「コース」キーを押して「白米」コースを選択したときの表示。

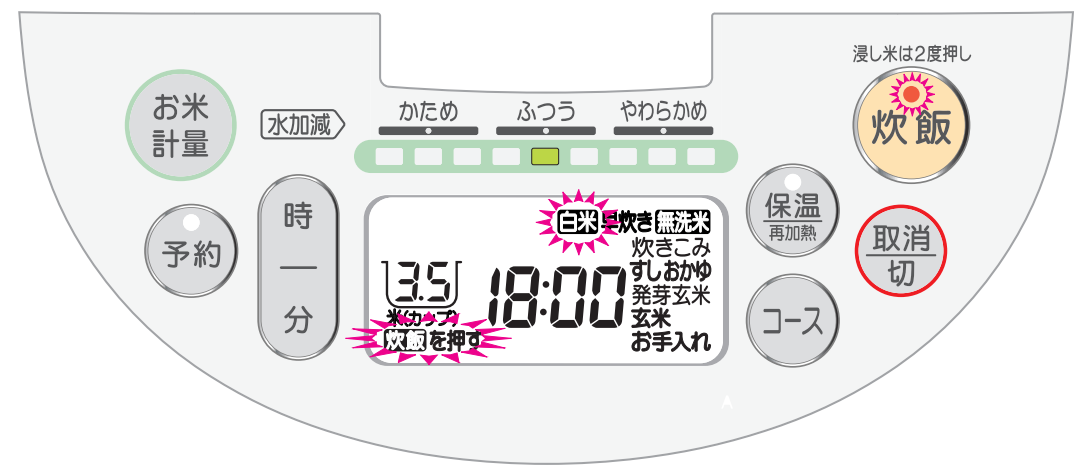
※「コース」キーを押さなかったときの表示の状態は異なります。

白米 早炊き 無洗米 炊きこみ すしおかゆ 発芽玄米 玄米 お手入れ
3.5 米(カップ) 18:00
炊飯を押す
炊飯

操作が途中でわからなくなったとき

「取消／切」キーを押す。
内なべの水位線で水加減をしなおし、「炊飯」キーを押してください。

次ページにつづく

「お米計量」を使って炊飯する（つづき）

8 炊飯 を押す ▶ 炊飯開始

「白米」「無洗米」「すし」コースは、炊きあがるまでの時間を表示します。

9 ピピーと鳴ったら炊きあがり
すぐにごはんをほぐす

自動的に保温に変わります。
むらす必要はありません。(➡ P20)

「早炊き」コースについて

■「早炊き」コースは「白米」と「無洗米」のみ使用できます。
・「早炊き」コースは、ごはんがかためになります。
　（あらかじめ、お米を浸水させるとやわらかくなります）

「無洗米」コースについて

■無洗米はとがずに炊けるお米ですが、次のことにご注意ください。
・無洗米はお米と水がなじまないことがあります。
　→炊く前に底から軽くかき混ぜてください。
　（水を加えたときに、お米からでんぷんが溶け出して多少白くなります。おこげができたり、
　においが気になるときは、軽く水洗いしてください。）
・無洗米を早炊きするときは、「早炊き」コースで炊飯してください。

「浸し米おまかせ」炊飯 ・・・炊飯器が浸水時間を計ります。

内なべを本体に入れ、浸水して炊くとき

白米 無洗米

内なべを本体に入れて、ふたを閉じると自動的に「浸し米おまかせ」炊飯になります。ふたを閉じてから 炊飯 を押すまでの浸水した時間を計り、より最適な炊飯条件でごはんを炊きあげます。

「浸し米おまかせ」炊飯の手順

※自動的に「浸し米おまかせ」炊飯になります。
　3 でふたを閉めてから、必要に応じて炊飯を開始してください。

1 電源プラグを差し込み ふたを開ける
2 内なべを 本体に入れる
3 ふたを閉める
浸水時間を計っています
この間はふたを開けないでください。（浸水の時間が取り消されます）
4 炊飯 を押す ▼ 炊飯開始

浸水時間の長さや水温によって炊飯時間が変わります。
浸水時間が長いほど炊飯時間は短くなりますが、腐敗防止のため13時間以内（夏場は8時間以内）にしてください。

浸水時間	炊飯時間
長い	約32分
短い	約48分

お知らせ ● 内なべを入れて、ふたを閉じた時点から浸水時間を計っていますので、すぐに炊飯するときや、予約炊飯時にも 浸し米 おまかせ の表示が出ます。

「浸し米おまかせ」炊飯ができないときはこんなとき
● 浸水をしている途中で再度ふたを2秒以上開けると、浸水時間が取り消され、炊飯時間が変わることがあります。（16秒以上の停電でも取り消されます）
●「浸し米おまかせ」炊飯で「炊飯」キーを押したときに「U15」が表示したときは、蒸気ふたが取り付けられていない、または取り付けが不完全なため浸水時間が計れていません。こんなときは、蒸気ふたを取り付けて（または取り付け直し）すぐに炊飯を開始するか、「浸し米」炊飯をしてください。

「浸し米」炊飯 ・・・ご自身でお好みの浸水時間にしてください。

内なべや別容器で浸水して炊くとき

白米 無洗米

お米を事前に浸水させることで、通常炊飯の前炊き工程（お米に吸水させる）を短縮し、炊きあがり時間を短くします。
内なべを本体に入れずに浸水したり、「浸し米おまかせ」炊飯ができなかったときにお使いください。

炊飯 を2度押す ▶ 炊飯開始

浸水時間の目安
※お米の種類、季節、水温により浸水時間は異なりますが、夏期は30分以上、冬期は1時間以上の浸水を目安にしてください。

浸し米 白米 3.5 米(カップ) 18:00

● 浸し米 と現在時刻の表示になります。

◆炊飯残時間を 13分前 から表示します。

内なべの水位線でごはんを炊く

炊きこみ　おかゆ　発芽玄米　玄　米

●「白米」「早炊き」「無洗米」「すし」コースも下記の手順で炊飯ができます。

1 付属の計量カップでお米をはかる

●1回で炊けるお米の量は、裏表紙の「仕様」をご覧ください。
●無洗米も付属の計量カップではかります。

○良い例

約180ml
（約1ｶｯﾌﾟ/合）

× 悪い例

2 内なべでお米をとぐ

●充分に洗米してください。
（おこげができたり､ぬか臭くなる原因）

①たっぷりの水でさっとかきまぜ、水を素早く捨てる。（最初は､水を吸収しやすいため）

②「とぐ→洗い流す」をくり返し､水がきれいになるまで手早く洗う。

3 炊きたいメニューの水位線で水加減をする

●水加減は、平らな台の上で。
（左右の目盛を見て、同じ高さに合わす）
●麦混ぜ米は、白米の目盛より少し多めに合わせます。
●炊きあがりをお好みのかたさにしたいときは水加減してください。
（ただし、多めに水を入れたときはふきこぼれる場合があります）

例）玄米4カップを炊くとき

図の内なべは1.8Lタイプ

4 電源プラグを差し、ふたを開ける

電源プラグ

5 内なべを本体に入れ、ふたを閉める

内なべ周囲の水分やつば部、なべ底の異物はふきとってください。

6 コース を押し､「コース」を選ぶ

「玄米」コースを選択しています。

7 炊 飯 を押す ▶ 炊飯開始

⬇

ピピーと鳴ったら炊きあがり
すぐにごはんをほぐす

18:00 玄米

発芽玄米について

●「発芽玄米」コースは発芽玄米を作る機能ではありません。
発芽玄米を炊飯する機能です。

発芽玄米とは

発芽玄米は浸水して0.5mm程度発芽しかけた状態の玄米です。
発芽することでGABA（ギャバ）と呼ばれるガンマーアミノ酪酸が増加します。
最近、健康食品としても注目されています。

自家製発芽玄米を炊くときは・・・

■炊飯できる容量
発芽玄米だけで炊飯、または白米を混ぜて炊飯するときでも最大炊飯できる容量は下記の容量です。

最大炊飯容量	
1.8L	5カップまで
1.0L	3カップまで

■水量の目安
発芽した玄米のカップ数に応じて、「白米」の水位線から約1〜3mm程度、水を減らしてください。

例）5カップを炊くとき
＜1.8Lタイプ＞

■白米と自家製発芽玄米を混ぜたときの水量の目安
※お好みにより水加減をしてください。
混ぜる発芽玄米の量がわずかなときは、水の減らす量を少なくしてください。

お知らせ
発芽前の玄米2カップは、発芽すると約3カップに増えます。
炊く前に再度、計量カップではかり直してください。

お願い
予約炊飯はしないでください。
（腐敗のおそれがあります）

お願い

●市販品をご利用のときは、それに記載されている内容を目安にしてください。
●発芽玄米の種類により、炊きあがりのかたさはちがいます。
お好みにより水加減をしてください。
※発芽玄米1カップあたり80mlまで水を減らすことができます。
※水を多くしてもやわらかくならないときは、「玄米」コースで炊飯してください。
●水と発芽玄米を入れたときの水の量は 表.1 のようにしてください。
●エラーメッセージ U 12 を表示したときは、水の量を少なくするか「玄米」コースで炊飯してください。

表.1

1.8L	白米の水位線8カップ以下
1.0L	白米の水位線4カップ以下

お知らせ

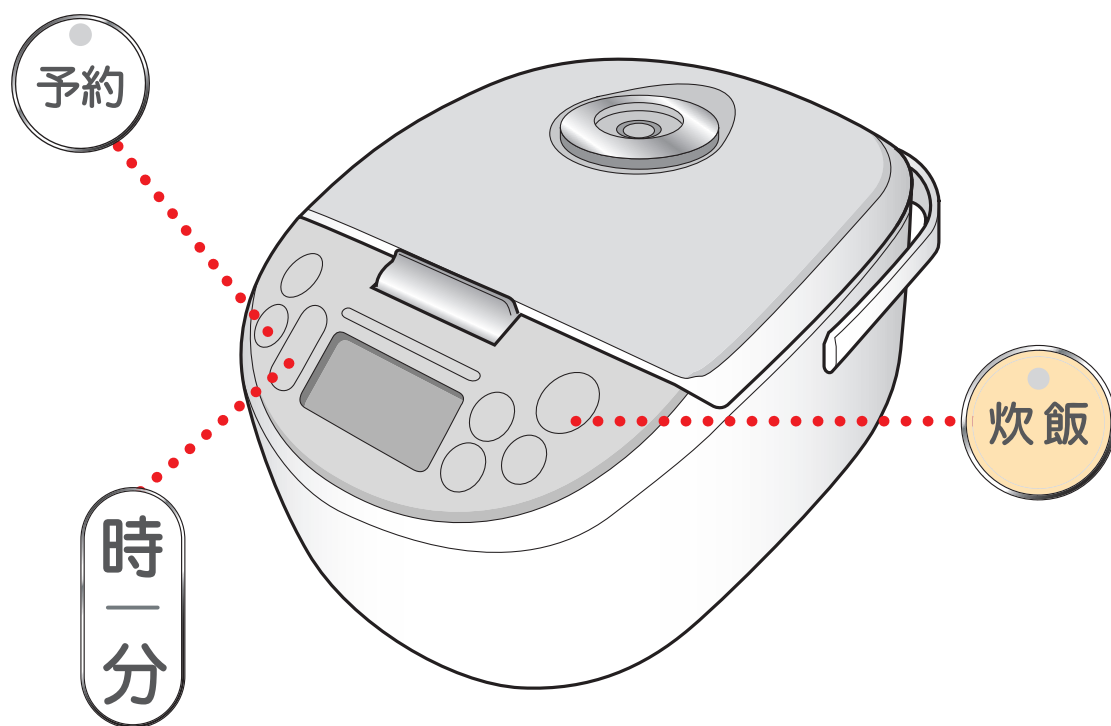
●白米と混ぜて炊いたときよりも発芽玄米だけを炊くときのほうが炊飯時間は長くなります。

食べたい時刻に炊きあげる 予約炊飯のしかた

●現在時刻が合っているか確認をしてください。合っていないときは正しく合わせてください。（➡ P11）

この炊飯器は 「予約1」「予約2」で 2通りの時刻が記憶できます。

予約キーを押すごとに、予約1、2を切り替えることができます。

●お使い始めは、「予約1」には5:00 を「予約2」には18:00 をセットしています。
●一度セットした予約時刻は変更するまで記憶しています。
【よく使う時刻を記憶させると便利です】

コース（メニュー）別の予約可能時間

●下記の一覧にある予約可能時間以上の予約時刻設定をしてください。
【予約可能時間未満の場合、予約をスタートするとすぐに炊飯が始まります】

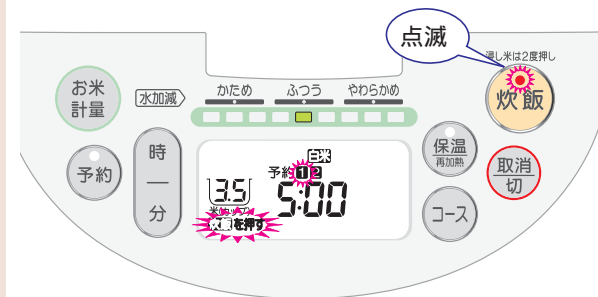
コース（メニュー）	予約可能時間
白　米	60分～
無洗米	60分～

コース（メニュー）	予約可能時間
す　し	50分～
お か ゆ	70分～
発芽玄米	60分～
玄　米	130分～

●目安の時間として13時間以上（夏場など水温が高いときは8時間以上）の予約はお米が発酵し、においの原因になりますのでおやめください。

「予約1」に 炊きあがり時刻を午前7:30 に予約するとき

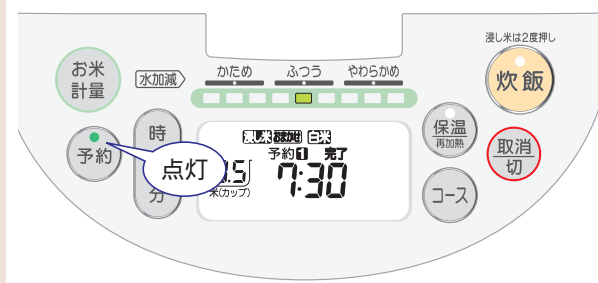
1 予約 を押して「予約1」を選ぶ

予約 を押すごとに
予約①2 → 予約1② → 予約①2 と点滅します

2 時 および 分 を押して炊きあがり時刻を合わせる

（時刻は24時間表示です）

●「時」キーは1時間単位、「分」キーは10分単位で進みます
● 押し続けると早送りできます

3 炊 飯 を押す

➡ 予約完了

無洗米、すしめし、おかゆ、玄米、発芽玄米、も予約炊飯ができます。
「予約」を押す前に「コース」で選んでください。

予約を取り消すとき 操作を途中で止めるとき ➡ **を押す**

別の予約時刻を設定するとき ➡ 予約 を押し、「予約2」を選択する。
 で時刻を合わせ、
 を押して予約完了です。

お知らせ
●予約炊飯するとごはんがやわらかめになったり、おこげができやすくなったりする場合があります。
●予約炊飯をしたときは、炊飯の残時間表示をしません。

便利
●予約中に「予約」キーを押すと現在時刻が表示されます。

ごはんの炊きかた

いろいろなごはんの炊きかた

炊きあがると、自動的に「保温」

炊きあがると、自動的に「保温」

炊きあがったら、すぐにごはんをほぐす
自動的に「保温」になります

おいしく保温するには

●お米をよくといでぬかを充分落とす
●炊きあがったらすぐにほぐす
●しゃもじを入れたまま保温しない

●保温の経過時間を１時間単位で23時間まで表示します。
（０時間は１時間を経過していないときに表示）
●24時間を超えると現在時刻の表示になります
●96時間を超えると「U14」を表示して自動的に保温を切ります。（➡ P33）

保温を切るとき **を押す**→電源プラグを抜く

●電源プラグを差した状態では約0.9Wの電力を消費します。
●「取消／切」キーを押さないと、次に電源プラグを差したときに保温状態となり炊飯ができません。

再度、保温するとき **を押す**

お願い
●24時間以上の保温はしないでください。
●白米・無洗米・すしめし以外は保温しないでください。

保温中のごはんを再加熱するとき

保温中に 保温 を押す ➡

●「保温ランプ」が約2～7分点滅したあと点灯状態に戻り、「再加熱」完了です。
→ピピー音が鳴ります。
すぐにごはんをほぐしてください

お知らせ
◎「保温ランプ」点灯中以外は「保温」キーを押しても「再加熱」はできません。
◎ごはんの温度が50°C以下や冷えたごはんのときは「再加熱」はできません。
→ ピー音が4回鳴ります。
◎「再加熱」をくり返し行うと、ごはんが乾燥します。

保温温度が低いと思ったら・・・

保温温度を高め〔約74°C〕に変えられます（お使い始めは〔約60°C〕に設定しています）

「保温」キーを押すたびに表示が74と60に変わります。

1 コース を押し、「お手入れ」を点滅させる

2 予約 を3 回押す➡ 3回目にピッ音がなります

60 （8秒間表示） 現在設定中の温度を表示します

3 保温 を押す （8秒間表示している間に押してください）

➡「完了」表示すれば変更完了

（現在時刻）

お知らせ ●温度を高めから低め(約60°C)に変えたいときは、同じ操作をしてください。<60を表示>

お願い ●保温温度を高めにしたときは12時間以上の保温はしないでください。

炊きこみごはん

五目ごはん

材料 材料：4～5人分

米(うるち米)……………3カップ
ごぼう・こんにゃく…………各30g
干ししいたけ…………………2枚
油揚げ…………………………½枚
鶏肉・にんじん………………各50g
みつば(2cm長さに切り熱湯をかける)……………7～8本
Ⓐ
しょうゆ……………大さじ1
酒……………大さじ1
みりん……………大さじ½
塩……………小さじ½
即席だしの素……………小さじ½

作りかた

1 米を洗う。

2 ごぼうはささがきにして水につけ、こんにゃくは、さっとゆでて、細切りにする。

3 干ししいたけはぬるま湯につけてもどし、石づきをとり、細切りにする。

4 油揚げは熱湯をかけ、鶏肉とともに細切りにし、にんじんはせん切りにする。

5 1の米とⒶを入れ、
水加減 白米目盛3まで

6 よくかき混ぜ、平らにする。

7 2・3・4の具をのせる。(具は混ぜない)

8 コース を押して「炊きこみ」を選ぶ。

9 すぐに 炊飯 を押す。

10 炊けたらごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。

11 器に盛り、みつばを飾る。

◆炊飯残時間を から表示します。

おいしい炊きこみごはんのコツ

炊きこみごはんの炊飯容量

商品のタイプ	炊飯容量
1.0L	1～4カップ
1.8L	2～8カップ

●具を入れるときは米の質量(重さ)の30～50%が適量です。(米1カップ=約150g)米や具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。
●具は小さめに切り、米の上にのせ、混ぜないで炊飯してください。混ぜるとうまく炊けないことがあります。
●炊きこみごはんは、すぐに炊飯してください。予約は使えません。(調味料が沈澱してうまく炊けない)

いろいろなごはんの炊きかた

炊きおこわ

材　料　材料：4〜5人分

もち米……………………………　3カップ
あずき……………………1/3 カップ（50g）
ごま塩…………………………　適量

おいしい 炊きおこわ のコツ

炊きおこわの炊飯容量

商品のタイプ	炊飯容量
1.0L	1〜3カップ
1.8L	2〜6カップ

●具を入れるときは米の質量（重さ）の30〜50%が適量です。（もち米1カップ＝約150g）
米や具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。
●具は小さめに切り、米の上にのせ、混ぜないで炊飯してください。混ぜるとうまく炊けないことがあります。
●炊きおこわは、すぐに炊飯してください。
予約炊飯や「浸し米」炊飯は使わないでください。
（調味料が沈澱してうまく炊けない）
●もち米100%で炊く場合と、うるち米を混ぜて炊く場合で、水加減がちがいます。目盛の左下の線はもち米100%のときの水加減です。うるち米を混ぜたときは、水加減を多めにしてください。

〈水位目盛〉例えば3カップの場合この間で調整します。
炊きおこわ　6　4　2

作りかた

1 あずきはたっぷりの水でゆで、沸騰したら煮汁を捨てる。再び水を加え、粒が崩れない程度に指でつぶせるくらいまで弱火でゆっくり煮る。
※煮汁をおたますですくい上げて空気に触れさせると、色が鮮やかになります。

2 1をざるにあげ、ぬれぶきんをかけておく。（煮汁は冷ます）

3 もち米を洗い、ざるに上げ、30分以上、水を切る。

4 もち米と煮汁を入れ、かき混ぜ平らにする。

水加減（煮汁）　炊きおこわ目盛3まで

5 2のあずきをのせる。

6 コース を押して「炊きこみ」を選ぶ。

7 すぐに 炊飯 を押す。

8 炊けたらほぐして器に盛り、ごま塩をふる。

◆炊飯残時間を 13分前 から表示します。

山菜おこわ

材　料　材料：2〜3人分

もち米 ……………………………2カップ
米（うるち米） ………………1カップ
山菜の水煮 ……………………150g
Ⓐ みりん・しょうゆ ……各大さじ1
　 塩 ………………………………少々
　 即席だしの素 …………小さじ1/2
油揚げ　…1枚・
Ⓑ 砂糖大さじ1
　 しょうゆ ………………大さじ1/2
　 だし汁 …………………………50ml
いり白ごま……………………………適量

作りかた

1 もち米とうるち米を合わせて洗い、ざるに上げて30分以上水を切る。

2 山菜は熱湯をかけ、水気を切る。

3 内なべに1とⒶを入れよく混ぜる。

水加減　炊きおこわ目盛3の まん中よりやや少なめ

4 上に2をのせる。

5 コース を押して「炊きこみ」を選ぶ。

6 すぐに 炊飯 を押す。

7 油揚げは熱湯をかけて油抜きし、半分に切ってから短冊に切り、Ⓑで煮る。

8 炊けたらほぐして器に盛り、7と白ごまを飾る。（あれば黄菊を飾る）

おはぎ

材　料　（20個分）

もち米……………………………1 1/2カップ
米（うるち米） ……………1 1/2カップ
あずき ……………………………300g
砂糖 ………………………………200g
塩 …………………………………少々

作りかた

1 あずきはたっぷりの水でゆで、沸とうしたら煮汁を捨て再びたっぷりの水を加えて柔らかくなるまで煮る。

2 砂糖を加えてかき混ぜながら煮つめ、最後に塩を入れる。

3 火からおろし、すりこぎでつぶす。

4 もち米とうるち米を合わせて洗い、ざるに上げて30分以上、水を切る。

5 内なべに4を入れ、

水加減　炊きおこわ目盛3の まん中まで

6 コース を押して「炊きこみ」を選ぶ。

7 すぐに 炊飯 を押す。

8 炊けたらほぐしてボールに移し、すりこぎに塩水をつけて、軽くつぶす。

9 手に水をつけ、8を20個に丸める。

10 3のあんを20等分し、固く絞ったぬれぶきんに広げて9をのせ包む。

いろいろなごはんの炊きかた

すしめし

手巻きずし

●材料の配分や出来具合いから、「お米計量」や「水加減お知らせサイン」を使わない作りかたにしています。

材　料　材料：4～5人分

米（うるち米）…………………3カップ
昆布………………………… 5×5（cm）
Ⓐ｛酢……………………………9０ml
　　砂糖……………………　大さじ2½
　　塩………………………　小さじ1½
まぐろ・いか・えび・いくら・
きゅうり・たくあん・かいわれ菜・
アボガド・グリーンアスパラ・
焼きのり・穂じそ・白ごま・
紅しょうが・食用花 ………… 適量

おいしい すしめし のコツ

●味をよくしみこますために…
　ごはんが熱いうちに合わせ酢と混ぜます。
●粘りがでないように…
　しゃもじを寝かせ、ごはんを切るように
　手早く混ぜます。
●つや良く仕上げるために…
　うちわであおいで急激にさまします。

作りかた

1 米を洗う。

2 水加減　すしめし目盛3まで

3 昆布を入れる。

4 コース を押して「すし」を選ぶ。

5 炊飯 を押す。

6 Ⓐを片手なべなどに入れて軽くあたため、合わせ酢を作る。

7 すし桶の内側をかるく濡らしておく。

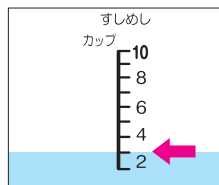
8 炊けたら昆布をとり、すし桶にすばやくうつす。

9 6をまんべんなくふり入れ、すばやく全体を切るように混ぜ、うちわであおいで冷ます。

10 乾燥しないよう固くしぼったぬれぶきんをかける。

11 焼きのりに9のすしめしと好みの具をのせ巻く。

◆炊飯残時間を最初から表示します。

おかゆ

白がゆ

材　料　材料：4～6人分

米（うるち米）…………………1カップ
塩…………………………………少々
小梅………………………………適量
●全がゆと五分がゆの水位目盛がありますので、好みにより炊き分けてください。
●五分がゆの方が水分の多いおかゆになります。

おいしい おかゆ のコツ

おかゆの炊飯容量

	商品のタイプ	炊飯容量（具を入れるとき）
全がゆ	1.0L	0.5～1.5カップ（0.5～1）
	1.8L	0.5～3カップ　（0.5～2.5）
五分がゆ	1.0L	0.5～1カップ　（0.5）
	1.8L	0.5～2カップ　（0.5～1.5）

●白米（うるち米）以外は使用しないでください。また牛乳類も使用しないでください。うまく炊けません。
●味つけは炊きあがってからしてください。（調味料が沈澱してうまく炊けません）

〈具を入れて炊く場合〉
●具の量は米の質量（重さ）以下が最適です。（米1カップ＝約150g）

●ごはんからのおかゆはできません。

作りかた

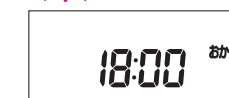
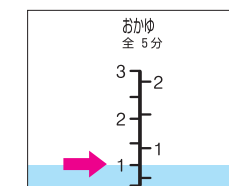
1 米を洗う。

2 水加減　全がゆ目盛1まで

3 コース を押して「おかゆ」を選ぶ。

4 炊飯 を押す。

5 炊けたら塩を加え、おたまでかき混ぜる。

6 器に盛り、小梅をのせる。

◆炊飯残時間を 4分前 から表示します。

いろいろなごはんの炊きかた

発芽玄米

発芽玄米ごはん

材　料　**材料：4～5人分**

発芽玄米……………1カップ

米（うるち米）…… 2カップ

■割合の目安
発芽玄米 1：米（うるち米）2

おいしい 発芽玄米 のコツ

発芽玄米の炊飯容量

商品のタイプ	炊飯容量
1.0L	0.5～4カップ
1.8L	1～8カップ

〈具を入れて炊く場合〉

商品のタイプ	炊飯容量
1.0L	0.5～3カップ
1.8L	1～7カップ

●具の量は発芽玄米の質量（重さ）の30～50%が適量です。（発芽玄米1カップ=約145g）発芽玄米や具の量が多すぎると、うまく炊けません。

●乾物などを入れるときは、必ず一度、戻してください。

●具は小さめに切り、発芽玄米の上にのせ、混ぜないで炊飯してください。混ぜるとうまく炊けません。

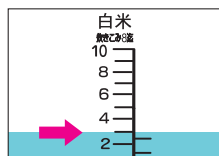
必ず、市販品（発芽玄米）の表示に従ってください

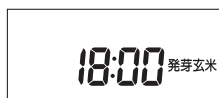
作りかた

1 **米（うるち米）を洗う。**

2 **発芽玄米を洗い、固まりはほぐす。**
（洗わなくてもよいものもあります。）

水加減	白米目盛3まで

市販品の表示に従ってください

3 コース を押して「発芽玄米」を選ぶ。

4 炊飯 を押す。

5 **炊けたらごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。**

6 **器に盛りつける。**

◆炊飯残時間を 13分前 から表示します。

●「発芽玄米」コースに関する詳細は、（➡ P17）を参照してください。

玄米

玄米ごはん

材　料　**材料：4～5人分**

玄米……………………………　3カップ
いり白ごま…………………………　少々
いり黒ごま…………………………　少々

おいしい 玄米 のコツ

玄米の炊飯容量

商品のタイプ	炊飯容量
1.0L	1～3カップ
1.8L	1～7カップ

〈具を入れて炊く場合〉

●具を入れて炊く場合は、炊飯時間が長いので、豆類などの固めの材料を加えるとよいでしょう。

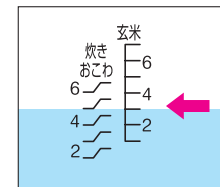
●具の量は玄米の質量（重さ）の30～50%が適量です。（玄米1カップ=約148g）玄米や具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。

●具は小さめに切り、玄米の上にのせ、混ぜないで炊飯してください。混ぜるとうまく炊けないことがあります。

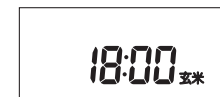
作りかた

1 **玄米は軽く洗い、ゴミや、もみがらを取り除く。**

2 **1の玄米を入れ、**

水加減	玄米目盛3まで

3 コース を押して「玄米」を選ぶ。

4 炊飯 を押す。

18:00 玄米

5 **炊けたらごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。**

6 **器に盛り、白ごまと黒ごまをかける。**

◆炊飯残時間を 12分前 から表示します。

使うたびに洗うもの

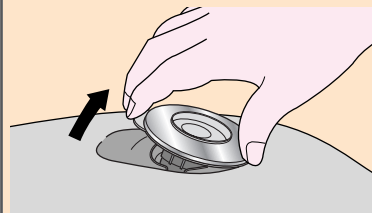
しゃもじ　内なべ　ふた加熱板　蒸気ふた　しゃもじホルダー

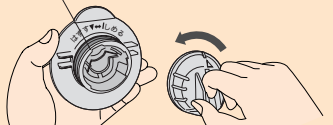
洗いかた **薄めた台所用洗剤（中性）と スポンジで洗い、水をふき取る。**

お願い
- ●炊飯直後は本体が高温になっています。お手入れは、必ず電源プラグを抜き、本体が冷えてから行ってください。
- ●ベンジンやシンナー、みがき粉、金属たわし、ナイロンたわし等は使わないでください。
- ●食器洗い乾燥機や食器乾燥器は、使わないでください。

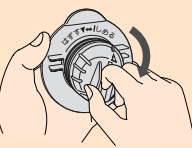
蒸気ふた

外しかた

1 **持ち上げ、**

2 **矢印の方向に回し、手前に引き抜く。**

パッキン（取りはずさない）

取り付けかた

1 **▼と▲の位置を合わせ、**

2 **矢印の方向に、カチッと音がするまで回し、**

3 **蒸気ふたの半円状突起部を後方に向けて、本体に押し込み取り付ける。**
（浮きや傾きがないこと）

お願い
- ●蒸気ふたの中に異物や汚れがあると、誤動作の原因となります。きれいに洗い流してください。
- ●蒸気ふたを正しく取り付けないと、炊飯できますが炊きムラになったり「U15」を表示します。（➡ P33）

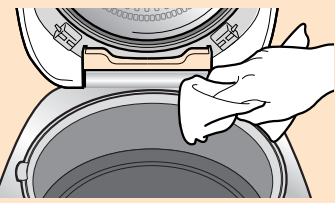
本体・ふた

固く絞ったふきんでふいてください。

内なべ（➡ P7）

クリアフレーム

固く絞ったふきんでふいてください。

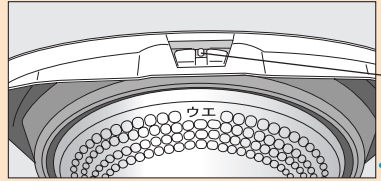
お願い ●水などを流しこんで洗わないでください。

ステンレス部（クリアフレーム・ふた加熱板の金属部）のお手入れのしかた

ご使用中、ステンレス部分の汚れが通常のお手入れで落ちない場合は、ステンレスを傷つけないタイプの研磨剤入り洗剤を使い、ふきんやスポンジでふいてください。

ふた加熱板

■取り外しかた

つまみ部（両側）を持ち、手前に引き
ふた加熱板の突起部を下に引きながら外す。

ふた側の凸部
ウエ
突起部
「ウエ」刻印
パッキン
つまみ部

■取り付けかた

1 「ウエ」刻印側の突起部を、ふたの上部にある穴に斜め下から差し、突起部の溝にふた側の凸部がまん中になるようにして、

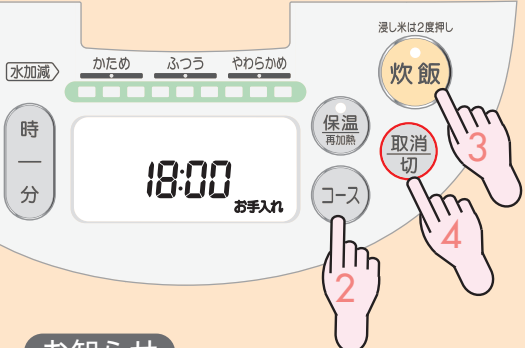
2 つまみ部（両側）を「カチッ」と音がするまで、ふた側に押し込む。

お願い
- ●特に調味料を使った場合（炊きこみごはんや豆ごはん等）は、すぐに洗ってください。においや場合によっては腐敗やサビの原因になります。
- ●ふた加熱板やパッキンの水分を充分にふき取ってから本体に取り付けてください。

お手入れ機能

●炊きこみごはんや保温のあとのにおいが取れないとき
●ふた加熱板や蒸気口（蒸気ふた取付部）の汚れが落ちにくいとき

所要時間 約45分

水加減　かため　ふつう　やわらかめ　炊飯　保温　取消 切　時　分　18:00　お手入れ　コース

お知らせ
- ●においや汚れによっては、完全に落ちないときがあります。
- ●炊飯直後は「お手入れ機能」を受け付けません。
  →ピー音が４回鳴ります。
  約30分お待ちください。

1 **内なべの約8分目まで水を入れ、ふたを閉める**
※レモン1個を輪切りにして入れると効果的です。
（洗剤などは入れないでください）

2 **(コース) を押し、「お手入れ」を選択する**

3 **(炊飯) を押す**

4 **ピピー音がなれば (取消 切) を押す**

5 **冷めてから湯を捨てる**
（そのまま放置しないでください。早めにお手入れしないと、汚れが落ちにくくなります）

故障かな？

うまく炊けないとき

サービスを依頼される前にご確認ください。

症　状	ご確認ください	参照ページ
キー操作（炊飯）ができない	●表示部に「U10」「H01」など、表示をしていませんか？ ●各ランプが点灯していませんか？ →ランプ点灯中は、キー操作ができません。 「取消／切」キーを押し、ランプを消してから行ってください。	33 –
予約をスタートすると炊飯が始まる	●現在時刻表示は合っていますか？ →24時間表示の時計です。再確認してください。 ●各コース（メニュー）の予約可能時間未満の予約時刻設定をしていませんか？ →予約すると、すぐに炊飯が始まります。	11 18
予約時刻に炊けない	●現在時刻表示は合っていますか？ →24時間表示の時計です。再確認してください。 ●「炊飯」キーを押しましたか？ ●コースにより異なりますが、「白米」「無洗米」を予約炊飯すると、2時間未満の予約設定時間で約50分前、2時間以上の予約設定時間で約40分前から炊飯を開始します。	11 19 –
炊飯時間が長い	●続けてごはんを炊くと、炊飯時間が長くなります。（最大30分程度、長くなります。） ●炊飯途中で残時間表示の進行を止め、調整することがあります。 ●「U12]を表示していませんか？ ●水の量が多くありませんか？ ●炊きこみごはんの場合、具の量が多くありませんか？	– – 33 – –
再加熱ができない	●保温を「切」にしていませんか？ ●ごはんが冷たくないですか？（ピー音が4回鳴ります） →50℃以下のときは、できません。	20 20
蒸気口以外から蒸気がもれる	●ふた加熱板のパッキン部や内なべのふちに、ごはんがついたり、内なべが変形したりしていると、蒸気がもれ、ごはんが乾燥します。	–
お米がうまくはかれない	●なべセンサーに異物が付いていませんか？ ●表示しているカップ数に差があると思うときは、内なべを取り出して2秒以上待ってから、ふたたび内なべを本体にセットし「お米計量」キーを押してください。 ●米の種類や質によって、カップ数の表示に差がある場合があります。 ●「お米計量」や水加減をする所の状態によって、うまくはかれない場合があります。	6 13 – 6

症　状	ご確認ください	参照ページ
「水加減お知らせサイン」の点灯がちらつく、ずれる	●水加減をする場所の条件や状態によって、点灯が不安定になる場合があります。 ●点灯が安定しない内に、ふたを閉じると不安定になる場合があります。 → 点灯が安定したあとで、ふたを閉じてください。	6 –
炊飯中、停電になったとき	●炊きあがり時刻が、遅れることがあります。 ●停電の長さによっては、うまく炊けないことがあります。	– –
炊飯や保温中に音がする	●「ブーン」音 → 熱を逃がすファンが回っている音です。（コースによって炊飯開始から約10秒～2分間、音はしません） ●「ジィー」音 → 通電音です。 ●「シュー」音 → 蒸気が吹き出す音です。	– – –
保温中にふたを閉めたら（閉めようとしたら）報知音がした	●ふたを閉めるときに誤って「取消／切」キー、または「保温」キーを押したためです。 →「取消／切」キーを押したときは「保温」キーを押して保温に戻してください。 →「保温」キーを押したときは再加熱になります。 そのままでも問題ありませんが、保温に戻すときは「取消／切」キーを押し、その後「保温」キーを押してください。	–
ごはんがこげる（底にうすいキツネ色以上にこげがつく）	●内なべの底やなべセンサーに異物がついているためです。 ●炊きこみごはんや胚芽米を炊飯したためです。 ●無洗米を使っていませんか？ →お米から溶け出すでんぷんが原因です。気になる場合は炊飯前に軽く水洗いしてください。	6 – 14
ごはんが内なべにこびりつく	●お米の種類によりますが、やわらかいごはんやねばりのあるごはんはつきやすいことがあります。 ●オブラート状のうすい膜は、でんぷんが溶け乾燥したもので害はなく、洗米が不足するとつきやすいことがあります。	– –
おかゆがのり状になる	●予約炊飯で、お米を長時間水に浸したためです。 ●おかゆを保温したためです。	– 裏表紙

■リチウム電池について（表示が消えたときなど）

電源プラグを抜いているとき、リチウム電池によって時計は動いています。リチウム電池が消耗しても電源プラグをコンセントに差し込み時刻を合わせ直すと使用できます。
リチウム電池の定期的な交換は不要ですが、取り替えられる場合は、お買い上げの販売店または修理相談窓口にご相談ください。

■電源プラグについて

電源プラグを抜き差しするときに電源プラグの先端にパチパチと火花が飛ぶことがありますが、これはIH（誘導加熱）方式固有のもので故障ではありません。

お知らせ

●「炊飯」「取消／切」キーの上の凸部（●、▬）は
⇨ 目の不自由な方々に対して配慮してあります。

●誤って、内なべを入れないで水や米を本体に入れてしまったときは
⇨ 販売店にご相談ください。

症　状	理　由	参照ページ
ごはんが ●かたい ●やわらかい 	●傾いた場所で水加減すると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ごはんのかたさが変わります。 ●銘柄、産地、保存期間（新米・夏場米）などにより、ごはんのやわらかさ、かたさが変わります。 ●予約炊飯すると、ごはんがやわらかめになります。 ●ふた加熱板の裏に異物がついていると、かためになります。 ●「早炊き」をすると、ごはんがかためになります。 ●充分に浸水せずに「浸し米」炊飯するとごはんがかたくなります。 ●他の容器で米を浸水したあと、更に「浸し米おまかせ」炊飯をすると、ごはんがやわらかくなります。	6・16 － 19 － 14 － －
ごはんが乾燥する	●24時間を超えて保温したためです。 ●くり返し再加熱したためです。 ●蒸気口以外から蒸気がもれていませんか？	20 20 30
ごはんが ●変色する ●におう ●露がつく 	●炊きあがったごはんをすぐにほぐさなかったためです。 （余分な水分が残り、露がついたり、べちゃつくことがあります。） ●24時間を超えて保温したためです。 ●冷めたごはんをつぎ足し、保温したためです。 ●洗米が不充分なためです。 ●お米や水の種類により、炊きあがり後のごはんが黄色くみえることがあります。 ●炊きこみごはんを炊いた後は、においが残るので念入りに内なべを洗ってください。 →においが気になるときは、「お手入れ」をしてください。	8 20 － 8・16 － 29

■保温温度「74」の設定にしたあと、ごはんが
●変色する
●乾燥する
●におう
などが気になるとき

高め保温（74）の設定を72または76に変更して、変色やにおいをやわらげる方法があります。下記の手順で症状に合わせた設定にしてください。

症状	変色、乾燥する	においがする
設定	72	76

※72設定で、においがするときは「お手入れ」（➡P29)をしたあと、74または76に設定してください。

切替方法

① コース キーで「お手入れ」に合わせる

② 予約 キーを3回押し、時 キーを押して表示を変更「74→76→72→74」を選択する
（操作は8秒間以内にする）

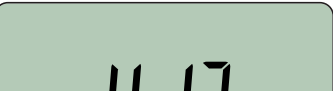
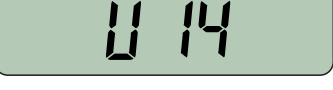
③ 4秒以上放置で「完了」の表示をして切替完了　低め保温（60）に戻すときは（➡P20）

■お好みのごはんに炊けないとき

精米度のバラツキが原因でうまく炊けないときなどにお使いください。

炊飯モードの変更ができます(「無洗米」コースの表示はしなくなります)

このモードは「白米」「無洗米」コースのみの変更になります。

米を洗ってすぐ炊飯を開始するとき	炊飯時間が約90分になります
60分以上浸すとき	炊飯時間が約30分になります

※予約は炊きあがり時間の100分以上前からできます。

切替方法

① 時 キーを1秒以上押す

② コース キーをすばやく3回押す
（操作 ①～② は8秒間以内にする）

③ 時 キーを押す（4秒以上放置で切替完了）

(もとに戻す場合は ①～③ の操作をしてください)

① 時計表示が点滅

② 白米と無洗米を表示

③ 時 キーを押すと無洗米が消えます

※このモードに変更したときは、無洗米も「白米」コースで炊飯してください。

こんな表示が出たら	ご確認ください	参照ページ
U 10	●内なべが入っていますか？ →専用の内なべを入れてください。	－
U 12	●内なべの底やなべセンサーに異物がついていませんか？ →異物を取り除き、「取消／切」キーを押してください。 ●水の量が多くありませんか？ →「取消／切」キーを押してください。次に炊飯するときは、水加減を少なめにしてください。	6 －
U 14	●96時間以上の保温をしていませんか？ →「取消／切」キーを押してください。	20
U 15	●ふたが開いていませんか？ →ふたをきっちり閉めてください。 ●蒸気ふた（上下正しく取り付けられた状態）が付いていますか？ →蒸気ふたを取り付けてください。 紛失したときは、ナショナル商品取扱店でご購入ください。 蒸気ふたが無くても炊飯できますが、おいしさは低下します。 炊きあがり後、蒸気ふたを付けて「取消／切」キーを押してください。 ※この炊飯方法をするとふきこぼれることがあります。 ●蒸気ふたの中に、異物が入っていませんか？ →蒸気ふたの異物を取り除いて、きれいに洗ってから取り付けてください。	－ 28 28
U 17	●電源から入る雑音の影響を受けています。 「取消／切」キーを押し、別のコンセントをお使いください。	－
U21	●水加減をしたあとに「お米計量」キーを押すと表示する場合があります。 →「取消／切」キーを押して炊飯を開始してください。 ●1回に炊けるお米の容量を超えています。 →お米の量を減らし、もう一度「お米計量」キーを押してください。	13 13
U22	●「お米計量」キーを押したあとに表示する場合があります。 →内なべを取り出して2秒以上待ってから本体にセットしなおしてください。（正しいカップ数を表示します。）	－

上記の処理をしても回復しないときは、販売店に修理をご依頼ください。

H01·H02	●お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	－

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…

●**修理**は、サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ!
●**使いかた・お買い物などのお問い合わせ**は、「お客様ご相談センター」へ!

■保証書（別添付）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。よくお読みのあと、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

■補修用性能部品の保有期間

当社は、この IH ジャー炊飯器の補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。
注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■修理を依頼されるとき

30～33ページに従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店へご連絡ください。

●保証期間中は

保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

●保証期間を過ぎているときは

修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。
下記修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。

●修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

技術料 は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。

出張料 は、お客様のご依頼により製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	IH ジャー炊飯器
品　番	
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

修理に関するご相談

ナショナル／パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル／パナソニック　お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話 フリーダイヤル 0120-878-365（パナは 365日）
■携帯電話・PHSでのご利用は… 06-6907-1187
FAX フリーダイヤル 0120-878-236

Help desk for foreign residents in Japan
〈外国人／海外仕様商品（ツーリスト商品他）等ご相談窓口〉
Tokyo (03) 3256-5444　**Osaka** (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

ナショナル／パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。
  呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

北海道地区

地域	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	☎(011)894-1251
旭川	旭川市2条通21丁目左1号	☎(0166)31-6151
帯広	帯広市西19条南1丁目7-11	☎(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	☎(0138)48-6631

東北地区

地域	所在地	電話
青森	青森市第二問屋町3-7-10	☎(017)739-9712
秋田	秋田市御所野湯本2丁目1-2	☎(018)826-1600
岩手	盛岡市羽場13地割30-3	☎(019)639-5120
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	☎(022)387-1117
山形	山形市流通センター3丁目12-2	☎(023)641-8100
福島	福島県安達郡本宮町字南ノ内65	☎(0243)34-1301

首都圏地区

地域	所在地	電話
栃木	宇都宮市御幸町194-20	☎(028)689-2555
群馬	高崎市大沢町229-1	☎(027)352-1109
茨城	つくば市花畑2丁目8-1	☎(029)864-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	☎(048)728-8960
千葉	千葉市中央区星久喜町172	☎(043)208-6034
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	☎(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	☎(055)222-5171
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	☎(045)847-9720
新潟	新潟市東明1丁目8-14	☎(025)286-0171

中部地区

地域	所在地	電話
石川	石川県石川郡野々市町稲荷3丁目80	☎(076)294-2683
富山	富山市寺島1298	☎(076)432-8705
福井	福井市開発4丁目112	☎(0776)54-5606
長野	松本市大字笹賀7600-7	☎(0263)86-9209
静岡	静岡市西島765	☎(054)287-9000
名古屋	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	☎(052)819-0225
岡崎	岡崎市岡町南久保28	☎(0564)55-5719
岐阜	岐阜県本巣郡北方町高屋太子2丁目30	☎(058)323-6010
高山	高山市花岡町3丁目82	☎(0577)33-0613
三重	久居市森町字北谷1920-3	☎(059)255-1380

近畿地区

地域	所在地	電話
滋賀	守山市勝部6丁目2-1	☎(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	☎(075)672-9636
大阪	大阪市北区本庄西1丁目1-7	☎(06)6359-6225
奈良	大和郡山市筒井町800番地	☎(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	☎(073)475-2984
兵庫	神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6	☎(078)272-6645

中国地区

地域	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	☎(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	☎(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	☎(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	☎(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	☎(0855)22-6629
岡山	岡山県都窪郡早島町矢尾807	☎(086)292-1162
広島	広島市西区南観音8丁目13-20	☎(082)295-5011
山口	山口市鋳銭司字鋳銭司団地北447-23	☎(083)986-4050

四国地区

地域	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	☎(087)868-9477
徳島	徳島県板野郡北島町鯛浜字かや108	☎(088)698-1125
高知	南国市岡豊町中島331-1	☎(088)866-3142
愛媛	松山市土居田町750-2	☎(089)971-2144

九州地区

地域	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	☎(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	☎(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1949-1	☎(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	☎(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	☎(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	☎(096)367-6067
天草	本渡市港町18-11	☎(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	☎(099)250-5657
大島	名瀬市長浜町10-1	☎(0997)53-5101

沖縄地区

地域	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0104

仕様

品番		SR-FG10A	SR-FG18A
電源		交流 100V 50／60Hz	
消費電力（約）	炊飯時	1200W	1400W
	保温時	800W（23W※1）	700W（28W※1）
炊飯容量 （ ）内は1回に炊けるお米の量（カップ数）	白米	0.09L～1.0L （0.5～5.5）	0.18L～1.8L （1～10）
	早炊き（白米・無洗米）	0.09L～1.0L （0.5～5.5）	0.18L～1.8L （1～10）
	無洗米	0.09L～1.0L （0.5～5.5）	0.18L～1.8L （1～10）
	すしめし	0.18L～1.0L （1～5.5）	0.36L～1.8L （2～10）
	炊きこみ	0.18L～0.72L（1～4）	0.36L～1.44L（2～8）
	炊きおこわ	0.18L～0.54L（1～3）	0.36L～1.08L（2～6）
	全がゆ	0.09L～0.27L（0.5～1.5）	0.09L～0.54L（0.5～3）
	5分がゆ	0.09L～0.18L（0.5～1）	0.09L～0.36L（0.5～2）
	玄米	0.18L～0.54L（1～3）	0.18L～1.26L（1～7）
	発芽玄米	0.09L～0.72L（0.5～4）	0.18L～1.44L（1～8）
コードの長さ		1.0m	1.0m
質量（約）		4.9kg	6.0kg
大きさ（約）	幅	26.1cm	29.0cm
	奥行	35.7cm	39.1cm
	高さ	22.3cm（42.2cm※2）	25.3cm（47.7cm※2）

●炊飯時及び保温時の消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。
●（※1）は、安定時平均保温消費電力です。（室温20°Cの場合）
●（※2）は、ふたを開けたときの高さです。
●電源が“切”の状態での消費電力は、約0.9Wです。（電源プラグを接続した状態）
●この製品は、日本国内用に設計（電源周波数50Hz/60Hzの切替は不要）されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

	炊きあがるまでの時間の目安	保温機能の使用	予約炊飯の使用
白米・無洗米（浸し米おまかせ）	約32分～48分	○	○
早炊き	約24分～32分	○	×
炊きこみ・炊きおこわ	約48分	×	×
すしめし	約47分	○	○
おかゆ	約48分～67分	×	○
玄米	約120分	×	○
発芽玄米	約50分～70分	×	○※3

●炊飯時間は目安です。炊飯量が多い場合には3～4分長くなることがあります。
●表内の「×」印はおすすめできない機能を含みます。
●（※3）は、自家製の発芽玄米の予約はおすすめできません。

愛情点検 **長年ご使用の IH ジャー炊飯器の点検を！**

このような症状はありませんか

●ご使用中に、コードや電源プラグが異常に熱くなる。
●本体から煙がでたり、焦げくさい臭いがする。
●本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある。
●炊飯中、底部のファンが回っていない。
●その他の異状や故障がある。

このような症状のときは、事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご相談ください。

便利メモ（おぼえのために、記入されると便利です）

お買い上げ日	年 月 日	販売店名	
品番			☎（ ）

松下電器産業株式会社 クッキングシステム事業部
〒651ー2271 神戸市西区高塚台1丁目5番1号

RZ19-860
S0804F1094